

Snel, lekker en leuk

De drempel om de keuken in te gaan voor een lekkere maaltijd hoeft helemaal niet hoog te zijn. Sandra Waterschoot laat zien dat koken vooral leuk is. Dat doet ze op haar populaire website LeukeRecepten.nl en nu ook in een kookboek.

TEKST: EVA VAN MEIJL | FOTOGRAFIE: ERIC WATERSCHOOT

Appel- notentaartje

40 minuten + 50 minuten oventijd,
6-8 personen

Ingrediënten

- 125 g koude boter + om in te vetten
- 225 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker (8 g)
- Snuffje zout
- ½ ei
- 1 el paneermeel

Vulling

- 3 appels
- 100 g gedroogde abrikozen
- 1 el custardpoeder
- 1 tl kaneel

Topping

- 200 g notenmix, ongezoeten
- 2 el honing
- Klontje boter

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180 graden. Mix de boter, het zelfrijzend bakmeel, de basterdsuiker, de vanillesuiker, het zout en het halve ei tot een egaal deeg. Wikkel het deeg in huisdoffolie en leg in de koelkast. Schil ondertussen de appels en snijd in blokjes. Snijd ook de gedroogde abrikozen in stukjes. Meng in een kom met custardpoeder en kaneel.

2. Leg bakpapier op de bodem van de springvorm (18 cm), doe de rand hierop en klik vast. Verwijder het papier dat uitsteekt. Vet de springvorm in met boter. Neem het deeg en rol uit met een deegroller. Bekleed de bodem en zijanten met een laagje deeg. Bestrooi de bodem met een dun laagje paneermeel.

3. Verdeel het appelmengsel over de bodem en druk ietsjes aan. Bak de appeltaart in circa 50 minuten gaar en goudbruin. Een paar minuten voordat de appeltaart uit de oven komt, rooster je de notenmix 5 minuten in een droge pan. Voeg een klontje boter en de honing toe en meng goed. Haal de appeltaart uit de oven en verdeel het notenmengsel over de bovenzijde en laat afkoelen. ▶





'Koken hoeft helemaal niet moeilijk te zijn'

Sandra's gouden tips

- Een goede planning is belangrijk. Ik maak week-menu's zodat ik zie welke ingrediënten ik kan combineren. **Een restje van de ene dag, gebruik ik voor een saus de dag erna.** Ook doe ik eens per week alle boodschappen, dat scheelt veel tijd.
- **Als je begint met koken, maak het jezelf dan niet te moeilijk.** Probeer niet meteen kooktechnieken uit die je niet kent, want als het niet lukt, raak je gedemotiveerd. Zeker als iets veel tijd heeft gekost, is dat jammer.
- **Zorg voor een goede basisvoorraad in je keuken.** Als je standaard pasta en tomatensaus in huis hebt en groente in je diepvries, kun je altijd snel en makkelijk een maaltijd op tafel zetten.

Als je de website en social media van LeukeRecepten bekijkt, is het lastig voor te stellen dat foodblogger Sandra Waterschoot tot tien jaar geleden nog niet kon koken.

"Ik ben opgegroeid met het welbekende AVG'tje: aardappels, vlees en groente. Pas toen ik op mezelf woonde, ben ik van alles gaan uitproberen. Ik kreeg steeds meer plezier in koken en ben online recepten gaan delen." LeukeRecepten.nl groeide uit tot een van de grootste foodblogs van Nederland. Haar toegankelijke teksten en de kleurrijke foto's, gemaakt door Sandra's man en fotograaf Eric, bieden volop inspiratie.

"Met mijn recepten laat ik zien dat het niet moeilijk hoeft te zijn om iets lekkers te maken. Recepten zonder een waslijst aan ingrediënten of ingewikkelde kooktechnieken, zodat iedereen met plezier de keuken in kan gaan. Als het mij lukt, lukt het iemand anders ook!"

In Sandra's boek staan meer dan honderd recepten, met verschillende varianten. "Voor als je wilt uitpakken of liever iets vegetarisch maakt. Ik houd ervan om ergens een verrassende twist aan te geven, zoals lasagne-muffins of een tortillataart. Favoriet zijn ook ovenschotels. Je gooit van alles bij elkaar en dat komt dan lekker uit de oven. Stiekem ben ik best een luie kok. Ik ga niet uren in de keuken staan, daar heb ik geen geduld voor. Ik ben ook niet per se een bakliefhebber, want daarvoor moet je dus wel de tijd nemen en dat komt heel precies. Dat is ook voor mij nog een uitdaging en dan ben ik extra blij als een taart goed is gelukt. Zo ook dit appel-notentaartje dat toch verrassend makkelijk te maken is."

Ideeën voor haar recepten doet Sandra overal op. "Ik zoek online en ik probeer veel ingrediënten uit. De grootste uitdaging vind ik om een gerecht te bedenken dat snel klaar is, lekker is en er ook nog leuk uitziet. Daar word ik echt blij van!" •



Leuke Recepten – het kookboek

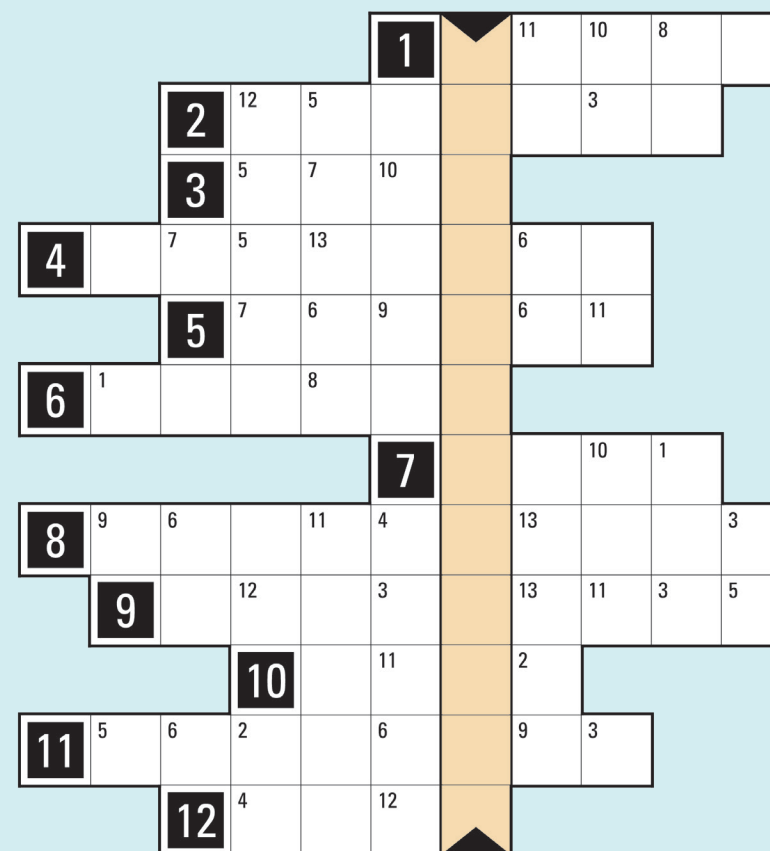
In het eerste kookboek van *LeukeRecepten.nl* biedt foodblogger Sandra Waterschoot een reeks makkelijke basisrecepten met verrassende varianten daarop. Het boek bevat recepten voor hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten en zoete baksels. Met een duidelijke uitleg en ingrediënten die je gewoon in de supermarkt kunt halen.

€ 20,99 | Nieuw Amsterdam | www.leukerecepten.nl

Blijtijds geeft 5 exemplaren van het kookboek *Leuke Recepten* weg. Wilt u kans maken? Ga dan voor 8 oktober 2020 naar www.blijtijds.nl/winleukerecepten

Filippine

Vul de goede antwoorden in. Gelijke getallen zijn gelijke letters. Bij juiste invulling leest u in de gearceerde kolom de oplossing.



© Sanders puzzelboeken

- 1 kleur
- 2 tiende maand
- 3 huiselijk gezellig
- 4 paddenstoel
- 5 herfst
- 6 blazen van de wind
- 7 afgezette waterdamp
- 8 seizoen
- 9 migratie van dieren
- 10 koel
- 11 boomvrucht
- 12 sterkedrank met heet water

Oplossing

Colofon

CEO: Gabriëlle de Jong Uitgever: Maartje van Huis
Projectmanager: Mariëtte Huijs Bladcoördinator: Kim de Jong
Eindredactie: Eva van Meijl, Thecla Visser, Corine van Renswoude
Redactie: Maria Aarts, Yvonne Brok, Lieneke van der Fluit, Bram de Graaf, Anne Kleisen, Corine Koolstra, Sarah Kuypers, Sarah Saarberg
Vormgeving: Greetje de Graaff (art director), Cécile Vrinten Coverfoto: John Kreukniet Fotografie: Bastiaan Heus Beeld: iStock Website: Kim de Jong, Eelco Siero Marketing: Janneke van Deursen, Mariëtte Huijs, Annemieke Lodder Uitgeverij: Bindinc., Hilversum

Redactie Blijtijds: redactie@blijtijds.nl, tel. 035-672 6909
Adverteren: Sales Bindinc., adverteren@bindinc.nl, tel. 035-672 6900

Alle (intellectuele) eigendomsrechten met betrekking tot deze uitgave berusten bij Bindinc. dan wel de licentiegevers. Voor vragen kunt u contact opnemen met het klantcontactcentrum van uw programmablad.



www.blijtijds.nl

Blijtijds is een speciale uitgave van de makers van uw programmablad



Blij tijds